



## Rosa dei Frati 2017

### Cà dei Frati



Artikel Nr.	07481
Land	Italien
Herkunft	Lombardei, DOC-Anbaugebiet Lugana, Sirmione am Gardasee
Rebsorte	Gropello (0 %), Marzemino (0 %), Sangiovese (0 %)
Qualitätsbezeich.	DOC
Trinktemperatur	7 - 9 °C
Ausbau	Im Edeltank auf der Hefe bis Februar, leichter Kontakt der Schalen mit dem Most, 2 Monate Flaschenreifung
Füllmenge	0,75 l
Beschreibung	Brillantes, kräftiges Lachsrosé. Würziger, saftiger und erfrischender Duft nach Waldfrüchten, eine feine Fruchtsüße ist erkennbar, sehr mild und harmonisch. Kraftvoller, dennoch milder und runder Körper, sehr fruchtbetont und eine gut eingebundene, erfrischende Säure. Raffinierte Fruchtsüße im feinen Abgang.
Empfehlung	Wurstvorspeisen, Risotto, Pasta mit Pilzen oder Gemüse, Fischgerichte, frittiertem Gemüse, hellem Fleisch
Über den Winzer	Von Domenico Dal Cero 1939 gegründet zählt dieses Weingut heute zu den besten der Region. Durch permanente Verbesserungen in Weinberg und im Keller konnte die Qualität gesteigert werden. Heute kann die Familie Dal Cero für sich in Anspruch nehmen, dem Lugana den Weg zum Qualitätswein geebnet zu haben. Von der Zeitschrift "Weinwirtschaft" wurde der Lugana zum Wein des Jahres 2007 gekürt.